



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Malaysisk laksa med nudlar, kokosmjölk och ägg

Laksa

Champinjoner 100 g
Lime 1 st
Riven ingefära 1 förp
Vitlök 2 klyftor
Röd currypasta 1 msk
Coconut cream 1 förp
● Vatten 4 dl
● Socker ½ msk
Japansk soja 1 msk
Grönsaksbuljong 1 förp
Pak choy 1 st

Till servering

Ägg 2 st
Äggnudlar 1 förp
Koriander 10 g

Att ha hemma ●

Olja, Socker, Vatten

- 1. Till servering:** Koka upp vatten i en kastrull. Lägg försiktigt ner äggen och koka ca 8 min. Spola i kallt vatten.
- Koka äggnudlar enligt anvisning på förpackningen.
- 3. Laksa:** Kvarta champinjoner. Skölj limen ordentligt i ljummet vatten och finriv skalet.
- Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta och fräs riven ingefära, pressad vitlök och röd currypasta ca 1 min. Tillsätt champinjoner, coconut cream, vatten, socker, japansk soja, grönsaksbuljong och limeskal. Sjud ca 5 min.
- Skär pak choy i grova bitar. Ta soppan från värmen och tillsätt pak choy och pressad saft från halva limen.
- Skala och halvera äggen. Grovhacka koriander. Klyfta resten av limen.
- Lägg upp nudlar i skålar och häll på soppan. Toppa med ägghalvor och koriander. Servera laksan med limeklyftor.

TIPS! Tänk på att den röda currypastan är stark. Smaka dig fram till lagom hetta!